

Opiekane kotleciki jagnięce

Aromatyczne Kotleciki Jagnięce z Chrupiącą Panierką

Delikatne kotleciki jagnięce otulone chrupiącą panierką z orzechów i rozmarynu to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso zachowuje swoją naturalną kruchość, a aromatyczna panierka dodaje wyrazistości każdemu kęsowi. Dopełnieniem dania jest kremowy sos na bazie jogurtu i ketchupu, który idealnie równoważy intensywny smak jagnięciny.

Dla kogo?

Kotleciki jagnięce to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i osób ceniących sobie kulinarne doświadczenia. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas kolacji w gronie przyjaciół. To danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy szukających alternatywy dla tradycyjnych kotletów.

Na jaką okazję?

Eleganckie w formie kotleciki jagnięce świetnie sprawdzą się podczas świątecznych spotkań, uroczystych kolacji czy romantycznych wieczorów we dwoje. To również doskonały pomysł na niedzielny obiad, który wprowadzi odrobinę luksusu w codzienne menu. Podane z sezonowymi warzywami stworzą pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że?

Jagnięcina to mięso bogate w białko, żelazo i witaminy z grupy B. Rozmaryn nie tylko nadaje daniu wspaniały aromat, ale również wspomaga trawienie tłustszych mięs. Połączenie

orzechów z ziołami w panierce to klasyczny zabieg kuchni śródziemnomorskiej, który podkreśla naturalny smak jagnięciny.

Dla urozmaicenia

Kotleciki możesz podać z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem lub puree z zielonego groszku. [Sos](#) jogurtowy można wzbogacić o świeże zioła – miętę lub kolendrę. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do panierki odrobinę czosnku lub skórki cytrynowej.